

Pita Zeljanica (5)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2** vezemladog zelja
- **2** jajeta
- **2** dljogurta
- **1** dlkisele vode
- **50** mlulja
- **1** strukpraziluka
- **1** kesicapraška za pecivo
- **malosoli**
- **100** gsira
- **200** gkukuruznog brašna
- **150** gpšenicnog brašna

Priprema

Stavite tiganj sa uljem na vatru da se greje, dodajte sitno narezan praziluk, zelje dobro operite i narežite na traciće.

Kada luk dobije staklasti izgled, stavite zelje, vrlo kratko propržite zelje, da samo malo *svene*. Sklonite sa vatre, malo prohladite, dodajte kiselu vodu i jogurt, dobro promešajte, zatim dodajte jaja, sve sjedinite. Dodajte mrvljeni sir.

Na kraju dodajte oba brašna, prethodno pomešanih sa praškom za pecivo. Podmažite tepsiju, sipajte dobijenu masu. Pecite u zagrejanj rerni na 200 stepeni dvadesetak minuta.

Kada se malo prohladi, secite na parcice i toplu poslužite, sa sirom, cvarcima, ajvarom, jogurtom, mogućnosti su razne, zavise od vašeg ukusa.

Savet

Zahvaljujem majci na pomoi oko dekoracije.